



PPN FOOD - Auguri allo Chef Giuseppe Di Iorio, Stella Michelin del Ristorante Aroma

Roma - 26 feb 2021 (Prima Pagina News) Il compleanno dello Chef.

All'ultimo piano di Palazzo Manfredi nella Città Eterna sorge Aroma. Alta cucina ed una splendida vista sul Colosseo, sono gli ingredienti di questo ristorante di lusso con una terrazza spettacolare gestito da uno chef di assoluta bravura, Giuseppe Di Iorio, che oggi compie anche gli anni. Talentuoso e appassionato, lo Chef Di Iorio ha raggiunto le vette più alte del panorama culinario italiano e può vantare una impeccabile squadra: una brigata de cusine che segue il suo stile con dedizione e creatività. Il rispetto per la materia prima ed una profonda conoscenza del prodotto sono da sempre alla base dei suoi piatti. In occasione del suo compleanno siamo andati a trovarlo presso il suo palcoscenico, lo splendido Aroma, ristorante dove si trova un equilibrio perfetto tra tutti i sapori che raccontano un territorio interessante come l'Italia. Prima di assaggiare la cucina di uno dei migliori ristoranti d'Italia, ci siamo fatti raccontare da questo Chef un po' della sua storia. Dopo la Scuola Alberghiera a Roma, Giuseppe entra nel Ristorante Margutta, quindi è a Londra, al prestigioso Hyde Park Hotel, sotto la guida di Giuseppe Sestito, primo executive chef italiano del famoso indirizzo inglese. Al ritorno nella Capitale, entra nell'alta ristorazione alberghiera, dall'Hotel Inghilterra al Parco dei Principi. Nel 2005 raggiunge Giuseppe Sestito al ristorante Mirabelle, una stella Michelin, sulla terrazza dell'Hotel Splendide Royal. Dall'Hotel Inghilterra, al Ristorante Mirabelle, ogni esperienza è diventata per lui un momento di studio e di approfondimento culminato con l'arrivo ad Aroma, dove ha raggiunto la massima espressione per raffinatezza ed eccellenza nell'arte culinaria. Per Giuseppe l'ingrediente perfetto è il ritorno alla semplicità attraverso la riscoperta di antichi sapori. Dovete anche sapere che oggi, nell'era dei social, lo chef Giuseppe Di Iorio è un punto di riferimento per i giovani che si approcciano a questo lavoro. (Roberta Nardi)

(Prima Pagina News) Venerdì 26 Febbraio 2021